

TUGAS AKHIR
PERENCANAAN DAN PERANCANGAN ARSITEKTUR
(PPA)

PENGEMBANGAN WISATA KULINER SUSU SAPI
DI BOYOLALI
(PENDEKATAN PADA FASILITAS EDUKASI)



Diajukan sebagai Pelengkap dan Syarat
guna Mencapai Gelar Sarjana Teknik Arsitektur
Universitas Muhammadiyah Surakarta

Disusun oleh :
Mufti Arifin
D 300 070 010

PROGRAM STUDI ARSITEKTUR FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
2011

LEMBAR PENGESAHAN
Perencanaan dan Perancangan Arsitektur (PPA)
Program Studi Arsitektur Fakultas Teknik
Universitas Muhammadiyah Surakarta

JUDUL : PENGEMBANGAN WISATA KULINER SUSU SAPI di
BOYOLALI
(Pendekatan Pada Fasilitas Edukasi)

PENYUSUN : Mufti Arifin

NIM : D 300 070 010

Setelah melalui tahap pengujian
di hadapan Dewan Penguji pada tanggal 24 Oktober 2011
dinyatakan dengan nilai angka..... atau nilai huruf.....

Penguji I Riza Zahrul Islam, ST, MT. (.....)

Penguji II Ir. Indrawati, MT. (.....)

Penguji III Ir. Nurhasan, MT. (.....)

Penguji IV Nur Rahmawati, ST, MT. (.....)

Mengetahui,

| | |
|------------------------------------|------------------------------------|
| Dekan | Ketua Prodi Arsitektur |
| Fakultas Teknik | Fakultas Teknik |
| Universitas Muhammadiyah Surakarta | Universitas Muhammadiyah Surakarta |

Ir. Agus Riyanto SR, MT.

Dr. Ir. Dhani Mutiari, MT.

MOTTO

Jangan lihat masa lampau dengan penyesalan; jangan pula lihat masa depan dengan ketakutan; tapi lihatlah sekitar anda dengan penuh kesadaran. (**James Thurber**)

Orang-orang hebat di bidang apapun bukan baru bekerja karena mereka terinspirasi, namun mereka menjadi terinspirasi karena mereka lebih suka bekerja. Mereka tidak menyia-nyiakan waktu untuk menunggu inspirasi. (**Ernest Newman**)

KATA PENGANTAR



Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Alhamdulillah segala puji syukur kehadirat Allah SWT, dengan berkat, rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan PPA dengan baik dan lancar.

Penulisan tugas akhir ini sendiri bertujuan guna memenuhi syarat akademis untuk menempuh jenjang Starta 1 (S1) Jurusan Teknik Arsitektur, Universitas Muhammadiyah Surakarta. Tak juga lupa penulis ucapkan kepada berbagai pihak yang membedri bantuan baik moril maupun spiritual, sehingga dalam kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. **Ir. Agus Riyanto, M.T.** Dekan Fakultas Tektik UMS
2. **Dr. Dhani Mutiari** Ketua Jurusan Teknik Arsitektur UMS
3. **Ronim Azizah, S.T. M.T.** PKJ Tugas Akhir Jurusan T. Arsitektur UMS
4. **Riza Zahrul Islam, ST, MT.** selaku dosen pembimbing I dan **Ir. Indrawati, M.T.** selaku dosen pembimbing II
5. **Perpustakaan Pusat Universitas Muhammadiyah Surakarta**
6. **Perpustakaan Jurusan Teknik Arsitektur**
7. **Bapak dan Ibu** yang jadi motivator bagi aku dan keluarga.
8. **Kakaku** yang membrikan dukungan rohani dan materi.
9. **Naj'ma** yang selalu memberi dukungan dan semangat.
10. **Temen-temen angkatana 2007 Agus, Adha, Andy pm, Bayu, Didik, Erwin, Hery, Joko, Suwandi, Yunita, Vera dll** yang yang selalu semangat dan banyak membantu dalam tugas akhir ini
11. **Temen-temen studio Mas Yudis, Mas Didik, Mas Dwi, Mas Lukman, Mas Adtya, Mbak Fatimah dll** yang banyak membantu dalam studio.
12. Serta teman-teman lain yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu, terima kasih telah mendukung dan membantu baik langsung maupun tidak langsung selama ini.

Semua pihak yang telah membantu hingga terselesainya PPA ini yang tidak bisa disebutkan satu persatu. Penyusun menyadari bahwa dalam laporan ini jauh dari sempurna, karenanya penulis mengharap kritik dan saran yang bersifat membangun demi kebaikan laporan ini.

Akhir kata semoga laporan PPA ini membawa manfaat bagi kita semua khususnya bagi penulis sendiri.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Surakarta,2011

Penulis

**Pengembangan Wisata Kuliner Susu Sapi Di Boyolali
(Pendekatan Pada Fasilitas Edukasi)**

ABSTRAKSI

Seiring dengan berkembangnya kesadaran masyarakat Indonesia akan kebutuhan gizi dan bertambahnya tingkat pendapatan masyarakat, menyebabkan permintaan bahan pangan yang mempunyai nilai gizi tinggi meningkat. Pemenuhan tingkat gizi tersebut diantaranya berasal dari produk-produk peternakan. Sapi perah merupakan salah satu komoditi peternakan yang dapat mendukung pemenuhan kebutuhan akan bahan pangan bergizi tinggi.

Icon Kabupaten Boyolali sebagai Kota Susu, karena memang telah terbukti bahwa Boyolali menjadi kabupaten penghasil susu terbesar di Jawa Tengah. Terdapat 6 kecamatan penghasil susu antara lain Kecamatan Selo, Cepogo, Musuk, Ampel, Boyolali dan Mojosongo. Keenam kecamatan tersebut menghasilkan susu kurang lebih 100 ton perhari pada tahun 2009.

Salah satu cara terwujudnya tujuan diatas adalah dengan pengembangan Wisata Kuliner susu sapi yang menjual aneka olahan susu sapi dan penambahan fasilitas edukasi di daerah Boyolali. Selain dapat membantu masyarakat mengolah susu sapi, juga bisa memenuhi kebutuhan masyarakat sekitar akan kebutuhan gizi yang terkandung dalam susu sapi tersebut.

DAFTAR ISI

| | |
|---|-----|
| JUDUL | i |
| LEMBAR PENGESAHAN | ii |
| MOTTO | iii |
| KATA PENGANTAR | iv |
| ABSTRAKSI | vi |
| DAFTAR ISI..... | vii |
| DAFTAR GAMBAR..... | xi |
| | |
| BAB I PENDAHULUAN..... | 1 |
| 1.1 Pengertian Judul..... | 1 |
| 1.2 Latar Belakang | 2 |
| 1.2.1 Sejarah Kota Boyolali | 2 |
| 1.2.2 Boyolali Sebagai Kota Susu..... | 3 |
| 1.2.3 Potensi Pariwisata Kabupaten Boyolali | 4 |
| 1.3 Rumusan Permasalahan | 4 |
| 1.4 Tujuan dan Sasaran | 5 |
| 1.4.1 Tujuan | 5 |
| 1.4.2 Sasaran | 5 |
| 1.5 Lingkup Pembahasan | 5 |
| 1.6 Luaran | 6 |
| 1.7 Metode Pembahasan | 6 |
| 1.8 Sistematika Pelaporan | 7 |
| | |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA | 8 |
| 2.1 Tinjauan Umum Susu Sapi Dan Produk Olahannya..... | 8 |
| 2.1.1 Yoghurt | 9 |
| 2.1.2 Es Krim | 11 |
| 2.1.3 Keju..... | 13 |

| | |
|---|----|
| 2.2 Sapi Perah | 15 |
| 2.2.1 Pengenalan Jenis Sapi Perah | 15 |
| 2.2.2 Perkandangan | 17 |
| 2.2.3 Pemeliharaan Sapi Perah | 22 |
| 2.2.4 Pemerahan dan Sanitasinya | 22 |
| 2.2.5 Penanganan Limbah Ternak | 24 |
| 2.3 Wisata Kuliner dan Edukasi | 24 |
| 2.3.1 Definisi Wisata Kuliner | 24 |
| 2.3.2 Kriteria Wisata Kuliner | 25 |
| 2.3.3 Obyek wisata Kuliner dan Restoran | 26 |
| 2.3.4 Edukasi | 27 |
| 2.4 Arsitek Ekologi | 28 |
| 2.4.1 Pola Perencanaan Eko-Arsitektur | 29 |
| 2.4.2 Menghemat Energi dan Bahan Baku | 30 |
| 2.4.3 DasPengaruh Warna | 30 |
| 2.5 Studi Banding | 32 |
| 2.5.1 Godong Ijo | 32 |
| BAB III GAMBARAN UMUM WILAYAH PERENCANAAN | 36 |
| 3.1 Kondisi Fisik Kota Boyolali | 36 |
| 3.1.1 Kondisi Geografis | 36 |
| 3.1.2 Topografi | 37 |
| 3.1.3 Geologi | 39 |
| 3.1.4 Rencana Tata Ruang Kabupaten Boyolali | 39 |
| 3.1.5 Rencana Perwilayahan Pembangunan Kabupaten Boyolali | 40 |
| 3.2 Kondisi Non Fisik Kabupaten Boyolali | 43 |
| 3.2.1 Kependudukan | 43 |

| | |
|--|----|
| 3.3 Kecamatan Ampel..... | 45 |
| 3.3.1 Kondisi Geografis | 45 |
| 3.3.2 Topografi..... | 45 |
| 3.3.3 Jumlah Penduduk | 46 |
| 3.3.4 Luas Wilayah per Desa | 46 |
| 3.3.5 Kondisi Sosial Budaya | 47 |
| 3.4 Prospek Boyolali Sebagai Daerah Tujuan Wisata | 48 |
| 3.4.1 Kebijakan Pengembangan Bidang Pariwisata | 48 |
| 3.4.2 Obyek Wisata di Boyolali | 50 |
| 3.4.3 Profil Hasil Peternakan di Boyolali | 55 |
| BAB IV ANALISA DAN KONSEP PERENCANAAN PERANCANGAN | 57 |
| 4.1 Gagasan Perencanaan..... | 57 |
| 4.1.1 Fungsi dan Peran Wisata Kuliner Susu Sapi di Boyolali..... | 57 |
| 4.1.2 Karakteristik Pengunjung..... | 58 |
| 4.1.3 Obyek Wisata yang Akan Direncanakan | 59 |
| 4.2 Analisis dan Konsep Ruang..... | 60 |
| 4.2.1 Konsep Perumahan | 60 |
| 4.2.2 Konsep Kebutuhan Ruang dan Zonifikasi Ruang..... | 62 |
| 4.2.3 Analisa Pendekatan dan Konsep Besaran Ruang..... | 64 |
| 4.3 Analisa dan Konsep Tapak | 68 |
| 4.3.1 Pendekatan Konsep Pemilihan Site | 68 |
| 4.3.2 Proses Penentuan Pencapaian Site | 72 |
| 4.3.3 Proses Pola Sirkulasi Internal dan Sitem Parkir | 73 |
| 4.3.4 Analisa Orientasi dan View | 75 |
| 4.3.5 Analisa Landscape | 76 |
| 4.3.6 Proses Penentuan Zonifikasi Site..... | 78 |

| | |
|---|----|
| 4.4 Analisa dan Konsep Penampilan Bangunan | 79 |
| 4.4.1 Analisa Pendekatan dan Konsep Bentuk Tampilan Bangunan | 79 |
| 4.4.2 Konsep Struktur | 81 |
| 4.4.3 Analisa Pendekatan dan Konsep Utilitas Bangunan | 85 |
| DAFTAR PUSTAKA | 88 |
| LAMPIRAN..... | |

DAFTAR GAMBAR

- Gambar 2.1. Yoghurt
- Gambar 2.2. Es Krim Cone
- Gambar 2.3. Mesin Pembuat Es Krim Cone
- Gambar 2.4. Keju
- Gambar 2.5. Jenis Sapi Perah *Bos Taurus*
- Gambar 2.6. Lokasi Pemeliharaan Sapi Perah
- Gambar 2.7. Posisi Penempatan Kandang Sapi Perah
- Gambar 2.8. Ukuran Kandang Sapi Perah Laktasi
- Gambar 2.9. Konsep Arsitektur yang Selaras dengan Alam
- Gambar 2.10. Cafe Godong Ijo
- Gambar 2.11. Danau Pemancingan Godong Ijo
- Gambar 3.1. Peta Kota Boyolali
- Gambar 3.2. Peta RTRW Kab. Boyolali 2003-2013
- Gambar 3.3. Peta Kecamatan Ampel
- Gambar 3.4. Arga Merapi-Merbabu
- Gambar 3.5. Pemandian Umbul Pengging
- Gambar 3.6. Ekowisata Air Umbul Tlatar
- Gambar 3.7. Waduk Badhe
- Gambar 3.8. Kedung Ombo
- Gambar 3.9. Agrowisata Sapi Perah
- Gambar 3.10. Sayur
- Gambar 3.11. Agrowisata Padi
- Gambar 4.1. Konsep Bangunan Pengelola
- Gambar 4.2. Konsep Tempat Kuliner Outdoor
- Gambar 4.3. Konsep Bangunan Keju
- Gambar 4.4. Pola Kegiatan Pengunjung
- Gambar 4.5. Pola Kegiatan Pengelola
- Gambar 4.6. Pola Kegiatan Pedagang
- Gambar 4.7. Pola Kegiatan Karyawan

- Gambar 4.8. Peta Kecamatan Ampel
- Gambar 4.9. Site Terpilih
- Gambar 4.10. Site Yang Direncanakan
- Gambar 4.11. Parkir Pararel
- Gambar 4.12. Parkir Menyudut
- Gambar 4.13. Parkir Menyudut
- Gambar 4.14. Proses Penentuan Zonifikasi Site
- Gambar 4.15. Tampilan Bangunan *Ekologis*
- Gambar 4.16. Pondasi Footplat
- Gambar 4.17. Beberapa Macam Genteng
- Gambar 4.18. Pasangan Bata Merah
- Gambar 4.19. Sistem suplai air bersih
- Gambar 4.20. Konsep Sanitasi
- Gambar 4.21. Konsep drainase
- Gambar 4.22. Skema Distribusi Jaringan Listrik
- Gambar 4.23. Skema Pembuangan Sampah